

PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN PADA HOTEL NEO KUPANG

Friend Zakharia

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Kupang

Jl. Adisucipto Kampus Penfui-Kupang NTT

* E-mail: fzakharia5@gmail.com

Abstrak

Neo Eltari Kupang is a three-star hotel that is responsible for all the quality of services offered including food. Food quality is determined by various factors, one of that is food storage. In this study using descriptive statistical research methods and inferential statistics with 7 respondents by determining the number of samples using saturated sampling techniques. Data collection techniques using questionnaires, observations, irregular interviews and literature studies. This research uses data analysis techniques including: validity test, reliability test, simple linear regression test and the coefficient of determination. Based on a simple linear regression analysis obtained t value of 7.61 is more than t table of 2.57 so it shows that food storage effect food quality. The coefficient results obtained r square value of 0.92, which means the effect of food storage on food quality in neo eltari kupang is 92%.

Keywords : Food Storage, Food Quality

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pariwisata pada jaman sekarang sangat berkembang pesat hal ini ditandai dengan bertambah banyaknya jumlah wisatawan yang masuk kesuatu Negara tanpa terkecuali Indonesia. Indonesia sebagai suatu negara yang memiliki keanekaragaman kekayaan alam yang mempesona hal ini terwakili oleh beberapa provinsi didalamnya salah satunya adalah Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Nusa Tenggara Timur. Provinsi Nusa Tenggara Timur sendiri terdiri dari 22 kabupaten/kotamadya. Satu-satunya kotamadya yang dimaksud adalah Kota Kupang disinilah pusat pemerintah dan juga pusat perekonomian masyarakat Nusa Tenggara Timur. Setiap daerah di Provinsi NTT memiliki keunikan tersendiri yang dapat menjadi daya tarik wisata, termasuk di dalamnya ialah Kota Kupang. Selain objek wisata yang sangat terkenal seperti Pantai Lasiana, Pantai Tedis, Kota Kupang juga dikenal sebagai kota persinggahan atau transit kapal laut untuk menyeberang ke pulau-pulau lainnya yang ada di Provinsi Nusa Tenggara Timur yang sangat terkenal di mancanegara sebut saja Labuan Bajo, Pulau Komodo sampai Larantuka. Dengan demikian, untuk menunjang kegiatan berwisata tersebut serta melayani para wisatawan maka dibangun fasilitas, seperti hotel, restoran ataupun bar dan lain-lain

Perkembangan dunia kuliner ditandai dengan adanya kreasi baru pada makanan, sehingga menuntut juru masak untuk meningkatkan keahliannya. Setiap juru masak harus mampu menampilkan ciri khas daerah atau negara masing-masing sehingga nama dari hasil produksi tersebut dapat dikenal dan dikenang seluruh dunia

Hotel Neo Kupang telah dianugerahi bintang tiga oleh Dinas Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Timur menerapkan prinsip sanitasi pada penyimpanan bahan baku makanan yang akan dijual kepada para tamu. Karena dengan predikat hotel berbintang, maka melalui koki harus dapat menjaga kualitas makanannya, dengan menerapkan sanitasi penyimpanan bahan baku yang baik.

Penyimpanan bahan baku yang ada di Hotel Neo Kupang terletak pada dapur dan gudang. Pertama, dapur sebagai tempat pengolahan bahan baku makanan terolah ataupun makanan jadi memerlukan persyaratan sanitasi, baik dari segi konstruksinya, perlengkapan yang ada maupun tata letak perlengkapannya.

Kedua, gudang yang merupakan tempat penyimpanan peralatan. Dengan demikian para karyawan yang bersentuhan langsung dengan bahan baku makanan harus lebih memperhatikan kebersihan personal, bakteri masuk kedalam makanan atau minuman diakibatkan oleh kebiasaan kerja para penjamah dan penjamahan yang tidak

memenuhi aturan ataupun peraturan sanitasi serta kecerobohan personal yang kurang memahami personal hygiene.

Adapun system penyimpanan bahan baku di Hotel Neo Kupang dengan menggunakan system FIFO (Fresh in Fresh out) yaitu barang yang sudah lama disimpan atau sudah dekat dengan masa kadaluarsanya ditaruh didepan sehingga parstock atau bahan baku cadangan yang baru diterima akan disimpan dibelakang barang yang sudah dekat dengan masa kadaluarsanya. Karena pada kenyataannya disaat kunjungan tamu tinggi di restoran, beberapa koki terkadang lalai dalam proses penyimpanan bahan baku makanan tersebut dan juga kurang memperhatikan kebersihan personal, sehingga kualitas makanan yang dihasilkanpun akan berkurang tanpa disadari oleh koki yang lalai. Berdasarkan pemikiran yang telah diuraikan maka menjadi dasar dalam penentuan judul penelitian ini 'Pengaruh penyimpanan bahan baku makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Neo Kupang

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakan masalah yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dapat dijabarkan sebagai berikut:

Bagaimanakah pengaruh penyimpanan bahan baku makanan terhadap kualitas makanan di di Hotel Neo Kupang?

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian sebagai berikut:

Untuk mengetahui pengaruh penyimpanan bahan baku makanan terhadap kualitas makanan di di Hotel Neo Kupang.

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Dengan dilakukan penelitian ini diharapkan akan dapat memberikan rekomendasi kepada industry agar lebih memperhatikan penerapan prinsip sanitasi pada proses penyimpanan bahan baku, agar kualitas makanan yang akan dihasilkan tetap terjaga.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pengetahuan bagi yang memerlukan khususnya bidang penerapan sanitasi pada penyimpanan bahan baku makanan.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Dapur

Menurut Richard Sihite (2000:1) dapur merupakan suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri didalam suatu bangunan yang mempunyai alat atau perlengkapan untuk memasak. Dapur pada

hotel terletak pada sebuah area khusus yang berdekatan dengan restaoran atau kafe yang ada dihotel. Selain untuk memproduksi makanan yang akan dijual kepada tamu atau pengunjung hotel dapur hotel umumnya juga memproduksi makanan untuk karyawan yang ada dihotel. Sedangkan menurut Arif (2002 :111) Dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan makanan untuk keperluan hotel serta karyawan hotel keseluruhanya. Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa dapur merupakan tempat untuk mengolah makanan dari bahan mentah dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan dan disajikan serta dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan.

2. Klasifikasi Dapur (*Kitchen*)

Semakin besar hotel yang dioperasikan akan semakin banyak juga seksi atau outlet penjualan makanan dan minuman yang dibuka didalamnya, begitu juga dengan dapur akan semakin besar pula sehingga terkadang hotel membuka dapur lebih dari satu unit.

Didalam suatu dapur disebuah hotel kecil biasanya diadakan penggabungan fungsi-fungsi, bagian atau jabatan, sehingga untuk dua atau tiga bagian pada dapur yang besar menjadi satu bagian saja pada dapur kecil. Adapun klasifikasi dapur hotel terbagi menjadi empat yaitu:

a. Dapur biasa (*Conventional Kitchen*)

Pada umumnya terdapat pada hotel kecil, fungsi dan ruang lingkup dapur ini hanya menyiapkan jenis menu tetap dan menu banquet dalam jumlah kecil yang mempunyai suatu standar menu. Sedangkan untuk pembagian ruangan dapurnya bagian persiapan sampai bagian penyelesaian dijadikan satu tempat diruang yang sama.

b. Dapur kombinasi (*Combined Kitchen*)

Dapur yang terdapat pada hotel ukuran menengah yang memungkinkan untuk menyiapkan standar menu dan porsi tertentu. Pembagian ruangan dapur dari ruangan persiapan dan penyelesaian dipisahkan menjadi dua.

c. Dapur terpisah (*Separated Kitchen*)

Dapur yang terdiri atas bagian persiapan dan penyelesaian dipisahkan biasanya beroperasi pada hotel besar. Jenis menu makanan bermacam-macam disajikan dalam jumlah besar tetapi menu dan porsi sesuai standar. Pembagian dapur biasanya terdiri dari:

- 1) Bagian pengolahan makanan dingin (cold kitchen).
 - 2) Bagian pengolahan makanan panas (hot kitchen).
 - 3) Bagian pemorsian daging (butcher).
 - 4) Bagian pengolahan roti dan kue (pastry&bakery).
- d. Dapur khusus untuk makanan jadi (Convenience Food Kitchen)

Sebagai salah satu pendukung atau tambahan di kitchen yang tidak memerlukan suatu ruangan khusus untuk persiapan dan pembelian bahan makanan hanyalah makanan yang sudah jadi dan memerlukan ruangan pendingin dan ruangan yang kering (dry store area) sebagai tempat penyimpanan peralatan, sedangkan untuk makanan dingin hanya memerlukan ruangan tempat penyimpanan (store room)

3. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Alamsyah (2003:71) mengatakan bahwa system penyimpanan adalah suatu system yang digunakan dalam penyimpanan barang untuk kemudahan dalam bekerja sedangkan menurut Wursanto (2001:22) mengatakan bahwa system penyimpanan adalah rangkaian tata cara dan langkah-langkah yang harus dilaksanakan dalam penyimpanan barang, sehingga apabila diperlukan lagi barang tersebut dapat ditemukan kembali secara tepat.

a. Bahan makanan

Menurut Minantyo (2011) bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi.

b. Penyimpanan bahan makanan

Cara menyimpan bahan makanan yang dilakukan dengan benar dan sesuai dengan prosedur yang sudah distandarisasi akan membantu bahan makanan agar memiliki daya tahan yang lebih baik sehingga bahan makanan tersebut dapat mempertahankan kondisinya dalam waktu yang lebih lama dan juga memperlambat terjadinya proses kerusakan. Sebaliknya cara menyimpan bahan makanan yang dilakukan tidak pada yang semestinya seperti prosedur yang sudah distandarisasi dapat mengakibatkan bahan makanan tersebut menjadi rusak, dalam waktu yang lebih cepat dan membuat biaya produksi semakin tinggi. Bartono&Ruffini (2005:97) memberikan pendapatnya mengenai focus-fokus yang

harus diperhatikan dalam prosedur penyimpanan bahan makanan, yaitu sebagai berikut:

- 1) Jenis alat penyimpanan yang tepat.
- 2) Suhu yang seharusnya diterapkan.
- 3) Cara menyusun dan menempatkan barang.
- 4) Alat atau wadah barang olahan yang dimaksud.
- 5) Kebersihan alat penyimpanan dan sekitarnya.
- 6) Lama maksimum penyimpanan.
- 7) Penutupan atau pembungkusan bahan agar tidak tercemar.
- 8) Pemilahan dalam menata bahan

Ditmer (2003:126) menjelaskan lebih singkat mengenai apa saja poin-poin yang harus diperhatikan dalam menggunakan fasilitas penyimpanan bahan makanan supaya lebih optimal, yaitu factor-faktor yang berpengaruh agar kondisi internal tetap terjaga dengan baik yaitu suhu, tempat penyimpanan, rak penyimpanan dan kebersihan. Sehingga dapat dibuat kesimpulan ada beberapa hal yang berkaitan dengan kondisi dari fasilitas penyimpanan bahan makanan yang harus diperhatikan agar dapat terjaga kualitasnya dengan baik antara lain:

a. Suhu

Suhu memiliki kedudukan sebagai salah satu factor yang berperan penting bagi seluruh fasilitas penyimpanan bahan makanan yaitu chiller maupu freezer

b. Containers

Penyimpanan bahan makanan tiap-tiap dapur memerlukan media penyimpanan untuk menjaga supaya bahan makanan yang akan disimpan tersebut tidak tercecer dan dapat disimpan dalam wadah penyimpanan bahan makanan yang sesuai

c. Rak penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan harus menggunakan rak penyimpanan yang sesuai dengan jenis bahan makanannya.

d. Kebersihan

Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan kebersihan (sanitasi) dari area penyimpanan agar tetap bersih dan tidak terkontaminasi.

Menurut Prastowo (2017:26) yang mengemukakan bahwa dalam system penyimpanan bahan makanan terdapat tiga tempat penyimpanan bahan makanan secara garis besar, yaitu:

1) Ruang gudang

- a. Ruang pendingin (Refrigerator storage), untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu simpan pendek.

- b. Ruang pembeku (freezer storage), untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak dalam jangka waktu simpan yang lama
- c. Ruang bersuhu kamar (dry storage), untuk menyimpan bahan makanan yang kering dan tidak mudah rusak

4. Kualitas Makanan

Menurut Crosby kualitas adalah kesesuaian dengan kebutuhan yang meliputi ketersediaan, pengiriman, dan efektifitas biaya. Menurut West, Wood, dan Harger standar kualitas makanan, meskipun sulit didefinisikan dan tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat nilai nutrisinya, tingkat bahan yang digunakan, rasa, dan penampilan dari produk.

Dapat disimpulkan bahwa, factor yang mempengaruhi suatu kualitas makanan berdasarkan pendapat West, Wood dan Harger antara lain:

- a. Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat disajikan, kesegaran, dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah penting, karena akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.
- b. Temperatur

Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa. Rasa manis dari suatu makanan akan lebih terasa saat makanan masih hangat, sementara rasa asin dari sup akan kurang terasa pada saat sup masih panas.
- c. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan, antara lain ada halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, kering atau lembab, empuk atau tidak. Tekstur dapat dirasakan saat konsumen mengkonsumsi makanan tersebut.
- d. Aroma

Adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen, sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.
- e. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur makanan. Karena semakin matang pemasakan maka tekstur didalam dan diluar bahan makanan akan berubah berdasarkan masing-masing sifatnya.
- f. Rasa

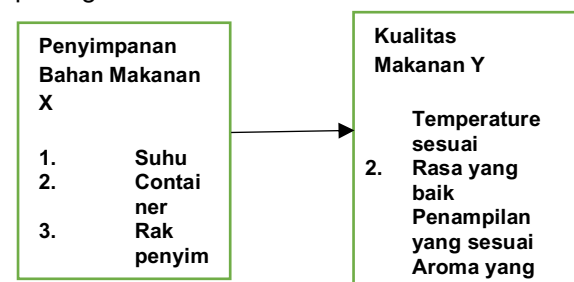
Perbedaan rasa pada setiap makanan akan mempengaruhi selera konsumen untuk menikmati makanan sehingga diperlukan variasi maupun kombinasi rasa yang baik pada setiap makanan yang disajikan.

Jadi kualitas makanan merupakan

segala sesuatu yang berhubungan langsung dengan nilai-nilai atau mutu dari makanan yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Mutu atau kualitas makanan tersebut adalah yang memenuhi kriteria rasa, penampilan dan memiliki aroma yang menggugah selera yang akan mengkonsumsi makanan tersebut.

Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir atau paradigma, diartikan sebagai pola pikir yang menunjukkan hubungan antara variabel yang diteliti. Untuk memperjelas penelitian ini, maka dapat digambarkan paradigma penelitian seperti pada gambar dibawah ini.



METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan data kuantitatif, menggunakan statistic untuk membantu dalam menganalisa data dan fakta yang diperoleh selama penelitian. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, kuesioner dan studi kepustakaan. Teknik observasi, yaitu untuk mendapatkan data dengan jalan melakukan wawancara. Dalam hal ini penulis melaksanakan pengamatan langsung terhadap Hotel Neo Kupang dimana pengamatan terbatas pada pokok permasalahan sehingga perhatian lebih fokus kepada data nyata (*riil*) yang lebih relevan dan meneliti secara langsung atas objek penelitian dimana data yang telah diperoleh dapat digunakan untuk tambahan dalam melakukan analisis. Selanjutnya wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan pihak yang terkait.

Angket merupakan sejumlah pertanyaan yang diajukan kepada responden secara tertulis. Daftar pertanyaan ditujukan pada responden terutama yang berkaitan dengan masalah yang akan diteliti dan dijawab dengan jawaban yang tersedia oleh responden. Studi Kepustakaan, Dalam penelitian ini studi kepustakaan dilakukan dengan mencari landasan teoritis yang berhubungan dengan judul penelitian serta membaca buku, jurnal, karya tulis, dan literatur yang relevan.

4.1 Identitas Responden

Deskripsi profil responden merupakan identitas responden yang memberikan interpretasi terhadap obyektivitas dari penelitian mengenai “Pengaruh Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Makanan di Hotel Neo Kupang”. Deskripsi profil responden ditentukan sebesar 196 orang dengan menggunakan metode simple random sampling.

Deskripsi profil responden dibagi menjadi 2 bagian yakni menurut: pendidikan, dan jenis kelamin. Sedangkan deskripsi profil responden bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kualitas makanan terhadap penyimpanan bahan makanan, dalam memberikan informasi terhadap pertanyaan kuesioner yang diajukan sesuai dengan tingkat kepentingan dalam penelitian.

Dalam kaitannya dengan deskripsi profil responden pada penelitian ini, terlebih dahulu akan disajikan data mengenai identitas responden yang dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut ini:

Tabel 4.1

Identitas Responden

Jenis Identitas Responden	Keterangan	Frekuensi	
		Orang	%
1. Pendidikan	SMK	5	72
	SMA	0	0
	SARJANA	2	28
2. Jenis kelamin	Total responden	7	100
	Laki-laki	7	100
	Perempuan	0	0
	Total responden	7	0
	Total responden	7	100

Sumber: Data lampiran, diolah dengan SPSS versi 24

Jawaban Responden terhadap Indikator Penelitian

Melalui pernyataan yang diberikan penulis dalam kuesioner yang disebarkan untuk penelitian dapat diketahui tanggapan responden terhadap pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Makanan pada Hotel Neo Kupang. Berdasarkan dari uraian tersebut di atas, akan disajikan jawaban responden mengenai fasilitas yang dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut ini:

Tabel 4.2

Berdasarkan tabel persepsi jawaban

Jawaban Responden Mengenai Penyimpanan Bahan Makanan

Pernyataan	Frekuensi Jawaban					N
	SB	B	KB	TB	STB	
Sistem penerimaan bahan makanan untuk di dapur	5	2	0	0	0	7
Penerimaan bahan makanan dari penyedia	6	1	0	0	0	7
Tempat penyimpanan bahan makanan	6	1	0	0	0	7
Kebersihan bahan baku	6	1	0	0	0	7
Tata letak ruang penyimpanan	6	1	0	0	0	7
Standar Operasional Kerja dari segi kontrol sanitasi di dapur	7	0	0	0	0	7
Cara penyimpanan bahan makanan saat kunjungan tinggi	6	1	0	0	0	7
Tingkat suhu dan lamanya waktu menyimpan	6	1	0	0	0	7
Kontrol tata letak dan temperature	6	1	0	0	0	7
Hal-hal prinsip dari penyimpanan	6	1	0	0	0	7

Sumber : Hasil Olah Data

Tabel 4.3

Tabel Frekuensi Jawaban Responden untuk Variabel X

Pernyataan	Frekuensi Opsi Terpilih Pada Nomor (%)					
	1	2	3	4	5	
1	0	0	0	29.0	71.0	100.0
2	0	0	0	14.0	86.0	100.0
3	0	0	0	14.0	86.0	100.0
4	0	0	0	14.0	86.0	100.0
5	0	0	0	14.0	86.0	100.0
6	0	0	0	0	100.0	100.0
7	0	0	0	14.0	86.0	100.0
8	0	0	0	14.0	86.0	100.0
9	0	0	0	14.0	86.0	100.0
10	0	0	0	14.0	86.0	100.0

Sumber : Hasil Olah Data

responden mengenai penyimpanan bahan makanan, untuk pernyataan kesatu mengenai

system penyimpanan bahan makanan didapur sebanyak 5 responden menjawab sangat baik, dan 2 responden menjawab baik. Untuk pernyataan kedua mengenai penerimaan bahan makanan dari penyedia sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik.

Untuk pernyataan ketiga mengenai tempat penyimpanan bahan makanan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik. Untuk pernyataan keempat mengenai kebersihan bahan baku sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik. Selanjutnya untuk pernyataan kelima mengenai tata letak ruang penyimpanan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik.

Sedangkan untuk pernyataan keenam mengenai standar operasional kerja dari segi control sanitasi dapur sebanyak 5 responden menjawab sangat baik dan 2 responden menjawab baik. Untuk pernyataan ketujuh mengenai cara penyimpanan bahan saat kunjungan tinggi, pernyataan kedelapan mengenai tingkat suhu dan lamanya waktu menyimpan, dan pernyataan kesembilan mengenai control tata letak dan temperature serta pernyataan kesepuluh mengenai hal-hal prinsip dari penyimpanan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik.

Kemudian akan disajikan persepsi jawaban responden mengenai kualitas pelayanan yang dapat disajikan melalui tabel 4.4 dan 5.5 yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.4
Persepsi Jawaban Responden Mengenai Kualitas Makanan

Pernyataan	Frekuensi Jawaban					N
	SB	B	KB	TB	STB	
Kombinasi warna makanan	5	2	0	0	0	7
Penampilan Hidangan	6	1	0	0	0	7
Kandungan Gizi	6	1	0	0	0	7
Temperatur yang digunakan	6	1	0	0	0	7
Tingkat kematangan	6	1	0	0	0	7
Rasa hidangan	7	0	0	0	0	7
Pemorsian Hidangan	6	1	0	0	0	7
Aroma hidangan	7	0	0	0	0	7

Sumber : Hasil Olah Data

Tabel 4.5
Data Frekuensi Jawaban Responden Variabel Y

Pernyataan	Frekuensi Opsi Terpilih Pada Nomor (%)	
------------	--	--

	1	2	3	4	5	6
1	0	0	0	29.0	71.0	100.0
2	0	0	0	14.0	86.0	100.0
3	0	0	0	14.0	86.0	100.0
4	0	0	0	14.0	86.0	100.0
5	0	0	0	14.0	86.0	100.0
6	0	0	0	0	100.0	100.0
7	0	0	0	14.0	86.0	100.0
8	0	0	0	0	100.0	100.0

Berdasarkan tabel persepsi jawaban responden mengenai kualitas makanan, untuk pernyataan kesatu mengenai system kombinasi warna makanan didapur sebanyak 5 responden menjawab sangat baik, dan 2 responden menjawab baik. Untuk pernyataan kedua mengenai penampilan hidangan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik.

Untuk pernyataan ketiga mengenai kandungan gizi sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik. Untuk pernyataan keempat mengenai temperature yang digunakan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik. Selanjutnya untuk pernyataan kelima mengenai tingkat kematangan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik. Sedangkan untuk pernyataan keenam mengenai rasa hidangan sebanyak 7 responden menjawab sangat baik. Untuk pernyataan ketujuh mengenai pemorsian hidangan sebanyak 6 responden menjawab sangat baik dan 1 responden menjawab baik. Untuk pernyataan kedelapan mengenai aroma hidangan sebanyak 7 responden menjawab sangat baik.

4.2 Uji Instrumen Penelitian

Uji instrument penelitian dimaksudkan untuk mendeteksi data penelitian yang sah dan andal. Oleh karena itulah dalam uji instrument penelitian digunakan uji validitas dan uji reliabilitas. Hal ini dapat disajikan pada uraian berikut ini :

1. Uji Validitas

Menurut Dwi (2010 : 90) bahwa validitas adalah ketepatan atau kecermatan suatu instrument dalam mengukur apa yang diukur. Uji validitas sering digunakan untuk mengukur ketepatan suatu item dalam kuesioner atau skala apakah item-item pada kuesioner tersebut sudah tepat dalam mengukur apa yang ingin diukur. Keputusan suatu instrument

dikatakan valid dan tidaknya menurut Sugiyono (2010:173-174) yaitu dengan membandingkan antara r_{hitung} dengan r_{kritis} dengan ketentuan :

- (a) Jika $r_{hitung} > r_{kritis}$, maka instrument valid,
(b) Jika $r_{hitung} < r_{kritis}$, maka dikatakan tidak valid.

Kemudian dalam pengujian validitas digunakan korelasi pearson yaitu dengan cara mengkorelasikan masing-masing scor item dengan scor total. Skor total adalah penjumlahan dengan keseluruhan item. Adapun hasil uji validitas dari setiap instrument penelitian dapat disajikan melalui tabel berikut ini:

Tabel 4.6
Uji Validitas Variabel X dan Y
(Penyimpanan Bahan Makanan dan Kualitas Makanan)

Variabel	Item Pertanyaan	R hitung	R kritis	Keterangan
Penyimpanan Bahan Makanan	X1	0,926	0,30	Valid
	X2	0,926	0,30	Valid
	X3	0,655	0,30	Valid
	X4	0,556	0,30	Valid
	X5	0,655	0,30	Valid
	X6	0,926	0,30	Valid
	X7	0,926	0,30	Valid
	X8	0,667	0,30	Valid
	X9	0,926	0,30	Valid
	X10	0,715	0,30	Valid
Variabel	Item	R hitung	R kritis	Keterangan
	Pertanyaan			
Kualitas Makanan	Y1	0,966	0,30	Valid
	Y2	0,966	0,30	Valid
	Y3	0,583	0,30	Valid
	Y4	0,606	0,30	Valid
	Y5	0,583	0,30	Valid
	Y6	0,966	0,30	Valid
	Y7	0,966	0,30	Valid
	Y8	0,768	0,30	Valid

Berdasarkan tabel 4.6 yakni hasil uji validitas, untuk variabel penyimpanan bahan makanan dengan 10 item pertanyaan ternyata berdasarkan gambaran yang ditunjukkan oleh hasil penelitian yang memiliki persamaan : $Y = a + bX + e$

semua item pertanyaan sah (valid) sebab memiliki nilai r hitung lebih besar dari nilai r kritis 0,30, sedangkan variabel kualitas makanan dengan 8 item pertanyaan yang ternyata semua item pertanyaan memiliki kisaran nilai r hitung di atas 0,30.

2. Uji Reliabilitas

Selanjutnya akan disajikan hasil uji reliabilitas dari variabel penelitian yang dapat dilihat melalui tabel berikut ini :

Tabel 4.7
Hasil Uji Reliabilitas

No.	Variabel Penelitian	Cronbach's alpha	Standar Cronbach's Alpha	Keterangan
1.	Penyimpanan Bahan Makanan	0,920	0,60	Reliabel
2.	Kualitas Makanan	0,915	0,60	Reliabel

Sumber : Lampiran SPSS 24

Menurut Sekaran (2006 : 203) bahwa reliabilitas yang kurang dari 0,60 adalah kurang baik, sedangkan 0,70 dapat diterima dan di atas 0,80 adalah baik. Sehingga dari keempat variabel penelitian yang akan digunakan dalam pengujian ternyata semua variabel penelitian memiliki cronbach's alpha yang di atas 0,80. Dengan demikian maka dapatlah disimpulkan bahwa semua item pertanyaan dapat dikatakan andal (reliabel) sebab memiliki nilai cronbach's alpha $> 0,60$.

4.3 Uji Regresi

a. Analisis Pengaruh Secara Parsial

Analisis parsial dilakukan dengan mengambil angka hasil pengolahan dengan SPSS versi 24 pada tabel coefficient. Menurut Malhotra (2009:221), analisis regresi berganda merupakan sebuah prosedur untuk memperoleh suatu hubungan matematis dalam bentuk persamaan, antara sebuah variable metric tunggal dependen dan sebuah variable metric tunggal independen. Uji regresi dimaksudkan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen.

Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan

Besar pengaruh keputusan pembe terhadap kepuasan pelanggan dapat dijelaskan

Adapun nilai dari a dan b dari persamaan diatas diperoleh dari hasil pengolahan data berdasar pada tabel dibawah

ini :

Tabel 4.8
Hasil Olahan Data Regresi dengan SPSS 24
Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	6.782	5.711		1.187	.288
	X	.985	.129	.959	7.610	.001

a. Dependent Variable: Y

Dari tabel 4.8 diatas, maka dapat dimasukkan kedalam persamaan menjadi:
 $Y = 6.782 + 0.959X + e$

Dari persamaan diatas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Nilai konstanta (a) sebesar 6,782, hal ini menggambarkan bahwa apa bila nilai X tetap atau apabila X tidak ada, maka telah terbentuk kualitas makanan sebesar 6,782. Nilai ini signifikan, karena memiliki nilai t-hitung sebesar 7,610 yang lebih besar dari nilai t-tabel 2,57.
2. Nilai b sebesar 0,959 dengan nilai t hitung 7,610. Hal ini menunjukkan bahwa adanya penyimpanan bahan makanan berpengaruh pada terbentuknya kualitas makanan, pengaruh tersebut signifikan, karena nilai t-hitung lebih besar dari nilai t-tabel 2,57. Penjelasan yang diperoleh berikutnya adalah bahwa setiap ada peningkatan kondisi penyimpanan bahan makanan sebesar 1 kali, maka akan terjadi peningkatan kualitas makanan sebesar 0,959 kali.

Pengujian Pengaruh Secara Parsial (Uji t)

Uji t dikenal dengan uji parsial, yaitu untuk menguji bagaimana pengaruh masing-masing variabel bebasnya secara sendiri-sendiri terhadap variabel terikatnya. Hubungan variabel independen secara parsial dengan variabel dependen.

Dari tabel 4.8 diatas terlihat bahwa hasil pengujian hipotesis menunjukkan nilai t hitung sebesar 4,2 yang berarti bahwa hipotesis dalam penelitian ini menolak H0 dan menerima Ha. Dengan demikian dapat berarti bahwa hipotesis penyimpanan bahan makanan mempunyai pengaruh positif terhadap kualitas makanan diterima. Dalam penelitian ini rumusan hipotesisnya adalah :

H0 : $b_1 = 0$ tidak terdapat pengaruh penyimpanan bahan makanan (X) terhadap kualitas makanan (Y).

H1 : $b_1 \neq 0$ terdapat pengaruh penyimpanan bahan makanan (X) terhadap kualitas makanan (Y).

4.4 Hasil Analisis Koefisien Determinasi

Koefisien determinasi merupakan besaran yang menunjukkan besarnya variasi variabel dependen yang dapat dijelaskan oleh variabel independenya. Dengan kata lain, koefisien determinasi ini digunakan untuk mengukur seberapa jauh variabel-variabel bebas dalam menerangkan variabel terikatnya. Nilai koefisien determinasi ditentukan dengan nilai adjusted R square sebagaimana dapat dilihat di tabel.

Tabel 4.9
Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.959 ^a	.921	.905	1.06767

a. Predictors: (Constant), X

Berdasarkan olah data kita dapat lihat hasil perhitungan regresi yang menunjukkan koefisien determinasi atau R square yang diperoleh sebesar 0,921. Hal ini berarti 92,1% merupakan pengaruh variabel fasilitas dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian, sedangkan sisanya dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diajukan dalam penelitian ini.

PEMBAHASAN

Pembahasan yang dilakukan dalam kegiatan penelitian ini adalah pembahasan mengenai kondisi obyek yang diteliti berdasarkan pada variabel yang ditetapkan melalui pembahasan deskriptif agar diperoleh penjelasan secara riil dari kondisi variabel berdasar apa yang dinilai oleh responden dan peneliti. Disamping itu, juga dilakukan pembahasan verivikatif, yang mana pembahasan ini dilakukan agar diperoleh kejelasan secara empiris dari pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat. adapun pembahasan dilakukan sebagai berikut:

- a. Berdasarkan hasil jawaban responden pada tabel kriteria maka didapat kondisi dari setiap pernyataan pada variabel penyimpanan bahan makanan (X) untuk pernyataan system penerimaan bahan makanan dengan rata – rata nilai sebesar 4,71 yang mempunyai arti tanggapan responden terhadap system penerimaan bahan makanan termasuk kriteria sangat baik, untuk pernyataan penerimaan bahan makanan dari penyedia, tempat penyimpanan bahan makanan, kebersihan bahan baku, tata letak penyimpanan, cara

penyimpanan bahan makanan saat kunjungan tinggi, tingkat suhu dan lamanya waktu menyimpan, kontrol tata letak dan hal-hal dalam penyimpanan dengan rata-rata nilai 4,85 yang mempunyai arti tanggapan responden sangat baik, sedangkan untuk pernyataan standar operasional kerja dari segi control sanitasi didapur dengan rata – rata nilai sebesar 5,00 yang mempunyai arti tanggapan responden terhadap prasarana termasuk kriteria sangat baik

- b. Berdasarkan hasil jawaban responden pada tabel kriteria maka didapat kondisi dari setiap pernyataan pada variable kualitas makanan (Y) untuk pernyataan kombinasi warna makanan dengan rata – rata nilai sebesar 4,71 yang mempunyai arti tanggapan responden terhadap kombinasi warna makanan termasuk kriteria sangat baik Untuk pernyataan penampilan hidangan, kandungan gizi, temperature yang digunakan, tingkat kematangan, dan pemorsian hidangan dengan rata – rata nilai sebesar 4,85 yang mempunyai arti tanggapan responden termasuk kriteria sangat baik. Untuk pernyataan rasa hidangan dan aroma hidangan dengan rata – rata nilai sebesar 5,00 yang mempunyai arti tanggapan responden kriteria sangat baik, sehingga hanya perlu dijaga kualitasnya ataupun ditingkatkan lagi.

Berdasarkan hasil analisis regresi, maka Nilai konstanta (a) sebesar 6,782, hal ini menggambarkan bahwa apa bila nilai X tetap atau apabila X tidak ada, maka telah terbentuk kualitas makanan sebesar 6,782. Nilai ini signifikan, karena memiliki nilai t-hitung sebesar 7,610 yang lebih besar dari nilai t-tabel 2,57. Nilai b sebesar 0,959 dengan nilai t hitung 7,610. Hal ini menunjukkan bahwa adanya penyimpanan bahan makanan berpengaruh pada terbentuknya kualitas makanan, pengaruh tersebut signifikan, karena nilai t-hitung lebih besar dari nilai t-tabel 2,57. Penjelasan yang diperoleh berikutnya adalah bahwa setiap ada peningkatan kondisi penyimpanan bahan makanan sebesar 1 kali, maka akan terjadi peningkatan kualitas makanan sebesar 0,959 kali.

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah dilaksanakannya penelitian dan menganalisis kedua variable penelitian Arnold, Edward. 2001. Food Preparation and Service 3rd Edition. Canada: John Wiley and Sons, Inc.

sehingga diperoleh hasil penelitian yang berjudul Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis regresi linier sederhana maka dapat disimpulkan bahwa variabel X penyimpanan bahan makanan berpengaruh terhadap variable Y kualitas makanan.
2. Sedangkan hasil perhitungan koefisien determinasi disimpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan mempengaruhi kualitas makanan sebesar 92% sedangkan sisanya 8% dipengaruhi oleh factor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini

5.2 Saran

Setelah diperolehnya hasil penelitian ini maka dengan kerendahan hati diharapkan pemberian saran kepada karyawan Food and Beverages Department Hotel Neo Kupang akan bermanfaat dikemudian hari:

- a. Untuk operasional kerja dimasa mendatang diharapkan perhatian terhadap control kualitas selama proses penyimpanan bahan makanan lebih detil
- b. Pada saat pembuatan menu diharapkan kerja sama yang baik diantara para juru masak agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan hingga terjadinya penurunan kualitas makanan yang akan dijual kepada tamu.
- c. Peningkatan kualitas sebaiknya diterapkan secara terus menerus tanpa henti untuk menjaga nama baik hotel sebagai salah satu hotel chain internasional,

DAFTAR PUSTAKA

- Algifari. 2010. Analisis Regresi. Yogyakarta: Andi
- Ariani, Dorothea. 1999. Manajemen Kualitas. Yogyakarta: Andi
- Arief, Rahman. 2002. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Arikunto, Suharsimi. 2010. Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: PT. Rineka Cipta,
- Augusty, Ferdinand. 2006. Metode Penelitian Manajemen: Pedoman Penelitian Untuk Penulisan Skripsi, Tesis, dan Disertasi Ilmu Manajemen. Semarang: Badan

- Penerbit Universitas Diponegoro.
 Bartono & Ruffini. 2005. Food Product Management. Yogyakarta: Andi
- Dittmer, Paul R. 2009. Principles Of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 7th Edition. New York: John Willey & Sons Inc.
- Ghozali, Imam. 2011. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS. Semarang: Badan Penerbit Undip.
- Gisslen, Wayne .2014. Professional Cooking 8th Edition. New Jersey: John Willey & Sons Inc
- Marsum, WA. 2005. Restoran dan Segala Permasalahanya. Yogyakarta: Andi
- Masyuri, 2009. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktik Dan Aplikatif /RAD. Jakarta: Insania.
- McSwane, David. Rue, Nancy. Linton, Richard. 2001. Essentials of Food Safety & Sanitation 3rd Edition. New Jersey : Prantice Hall.
- Sarwono, Jonathan. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sekaran, Uma. 2007. Jilid Satu Edisi Keempat Metodologi Penelitian untuk Bisnis. Jakarta : Salemba Empat.
- Singgih, Santoso. 2009. Panduan Lengkap Menguasai Statistik Dengan SPSS. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Suardana, Swacita. 2009. Hygiene Makanan Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Denpasar: Udayana University Press
- Sugiyono. 2014. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta.
- Suryabrata, Sumadi. 2008. Metodologi Penelitian. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- West, B. Wood. Herger VP. 2006. Food Service in Institutions. New York: John Willey & Sons Inc.